

كريات الشكلاطة بالحلقومة






مدة الطهي : 25 دقيقة TH 6   الصعوبة : ★   التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

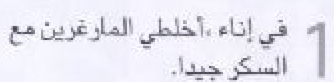
- 250غ مارغرين طريّة
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 بيضة كاملة
- قشرة حبة ليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 4 ملاعق كبيرة مايزينة
- فرينة سيم حسب الحاجة

التزيين:

- غبرة الشكلاطة
- حلقومة مقطّعة إلى مكعّبات صغيرة



تدابير :
يمكن ترميد الكريات في السكر الناعم.



1 في إناء ،أخلطي المارغرين مع السكر جيدا.



2 ضفي البيضة، قشرة اللّيمون، الخميرة الكيميائية والمايزينة، أخلطي جيدا ثم ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريّة و متماسكة.



3 شكّلي كريات بحجم حبة الجوزة ،أبسطيها و ضعي في وسطها مكعّب من الحلقومة ،أعيدي تشكيل الكرية من جديد ثم ضعي هذه الكريات على صينية مرشوشة بالفرينة واتركيها تطهى حتى يحمرّ أسفلها.

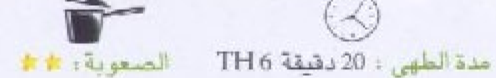


4 رمّدي الكريات في غبرة الشكلاطة و ضعيها في حاويات.





حلوة السامبا







مدة الطهي : 20 دقيقة TH 6 — الصعوبة : ★★ — التكلفة : ●●

المقادير

العجينة

- 60غ مارغرين طريّة
- 60غ سكر ناعم
- 1ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 100غ فرينة سيم

التزيين:

- 1 علبة شكلاطة سوداء
- فوندون





1 في إناء ،أخلطي المارغرين مع السكر الناعم ،ضفي الفرينة ، الخميرة الكيميائية ،الكاكاو المغربل والحليب .أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طريّة سهلة الإستعمال .أبسطيها بالحلاّل على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة بسمك 5 ملم ثم قطّعي دوائر بواسطة كأس شاي. ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة لتطهى حتى تحمرَّ من الأسفل.



2 ذوّبي الشكلاطة على حمام مائي و بعد أن تبرد ،إغطسي فيها سطح الحلوى و ضعيها على مشبك و في نفس الوقت ذوّبي الفوندون على حمام مائي لا تفوق درجته 40° حتى لايفقد لمعانه



3 ضعيه داخل حقنة جديدة منزوعة الإبرة و خطّطي به سطح الحلوى على الشكلاطة قبل أن تجف

4 بواسطة عود خشبي مرّريه على الفوندون مرة باتجاه و مرة أخرى باتجاه معاكس ،ثم أتركيه يجف.

حلوة الفرشيطة

مدة الطهي : 20 دقيقة TH 6 الصعوبة : ★ التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 250غ مارغرين طريّة
- 1 كأس سكر مسحوق
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- فرينة سيم حسب الحاجة

التزيين:

- مربّى المشمش سائل
- علبة شكلاطة سوداء



1 في إناء ،أخلطي المارغرين الطريّة مع السكر .



2 ضفي البيض، الفانيليا ، المايزينة والخميرة الكيميائية.



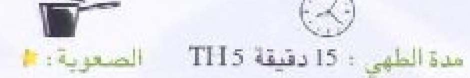
3 أخلطي جيدا ثم ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريّة و متماسكة.

4 شكلّي كريات بحجم أصغر من حبة الجوزة ،ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة وابسطي حافة الكرية بواسطة ظهر الشوكة (الفرشيطة) أتركيها تطهى حتى يحمرّ أسفلها.





خشيبات



مدة الطهي : 15 دقيقة TH 5



الصعوبة :



التكلفة :

المقادير

العجينة :

- 250غ مارغرين طريّة
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة سيم حسب الحاجة

التّزيين:

- سكر مسحوق

1 في وعاء ،أخلطي جيدا المارغرين مع السكر ،ضفي البيضة و الفانيليا وأكملي الخلط.

2 ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريّة و سهلة الإستعمال.

3 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بسمك 5 ملم ،قطّعي خشيبات بواسطة قالب (مول) أو سكّين حاد.

4 ضعي الخشيبات على صينية مرشوشة بالفرينة و ذرّي على سطحها السكر المسحوق و ضعيها تطهى حتى يميل قاعها للّون الذّهبي.





بنيون بالكرز







لايطهى

الصعوبة : ★

التكلفة : ●●●



المقادير

العجينة:

- 1علبة بسكويت مرحي
- 1علبة صغيرة حلوة الترك
- 100غ جوز مرحي
- 100غ فستق مرحي
- 100غ لوز مرحي
- 100غ بندق مرحي
- 1علبة صغيرة حليب مركز و محلّى
- حبات كرز كاملة مصبّرة

التّزيين:

- غبرة شكلاطة

1 تحضير الكراميل: ضعي علبة الحليب المركز المحلّى في دسيعة يطهى مدة ساعة كاملة حتى يتحول إلى كراميل.



2 في إناء ،أخلطي البسكويت المرحي جيدا مع حلوة الترك المفتّتة .ضفي الفواكه الجافة المرحيّة.



3 أخلطي جيدا ثم ضفي الكراميل لجمع الخليط لتتحصلي على عجينة متماسكة.

4 شكلي كريات بحجم حبة الجوز، أبسطي كل واحدة و ضعي في وسطها حبة كرز مصبّرة. أعيدي تشكيل الكريات من جديد ثم رمّديها في غبرة الشكلاطة.





باركات بمربّى الفراولة









الكمية : 30/25 حبة مدة الطهي : 25 دقيقة TH 6 الصعوبة : ★★ التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 180غ مارغرين طرية
- 80غ سكر مسحوق
- 6 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فرينة سيم حسب الحاجة

التزيين:

- كأس مربّى الفراولة سائل
- 4 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- لوز مرحي خشن
- بياض البيض

تدابير:
يمكن تعويض اللّوز بالكاوكاو.

1 في إناء ،أخلطي المارغرين مع السكر ،ضفي صفار البيض مع الفانيليا و اخلطي جيدا .

2 ضفي الخميرة الكيميائية و الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريةً.



3 شكّلي كريات صغيرة ، أغطسيها في بياض البيض المخفق قليلا ، رمّديها في اللّوز المرحي ثم اعطي لها شكل باركات و اثقبيها في الوسط بواسطة الأصبع أو ظهر ملعقة خشبية.

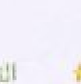


4 ضعي الباركات في صينية مرشوشة بالفرينة تطهى حتى تكسب اللّون الذّهبي ،زيّني جوفها بمربّى الفراولة العاقد.
(ضعي كأس مربى الفراولة سائل مع 4 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال يغلي على نار متوسطة مدة 15 دقيقة حتى يعقد).



دزيريات بجوز الهند








مدة الطهي : 20 دقيقة TH 6 — الصعوبة : ★★★ — التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح
- ماء زهر البرتقال

الحشو:

- 3 كيلات جوز الهند
- 1 كيلة سكر مسحوق
- بيض حسب الحاجة
- قشرة 4 حبات ليمون
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
- مربى المشمش سائل

التزيين:

- عسل

1 في إناء غربلي الفرينة ،شكلي حفرة في الوسط ،ضفي قرصة الملح و المارغرين الذائبة الباردة و اخلطي جيدا ،ثم ضفي ماء زهر البرتقال تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة.

2 في وعاء أخلطي جوز الهند مع السكر ،قشور اللّيمون و الخميرة الكيمائية ،ضفي المارغرين الذائبة و اخلطي جيدا ثم ضفي البيض تدريجياً حتى تتحصلي على حشو متجانس و نوعا ما سائل.



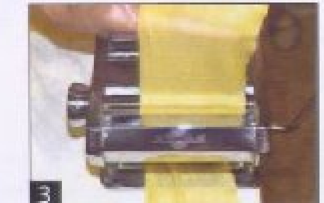
3 إدهني مول الدزيريات بالزيت، أبسطي العجينة بالحلاّل ثم مرّريها في آلة العجينة في رقم 3 ثم 6.

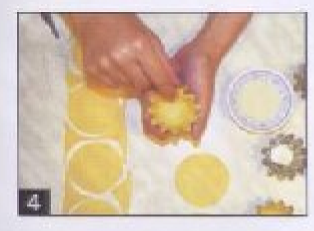
4 قطّعي دوائر بواسطة مول دائري أو كأس شفرته رقيقة وافرشيها في مول الدزيريات.

5 ضعي في قاع كل واحدة ملعقة صغيرة من مربّى المشمش .

6 أسكبي ملعقة كبيرة من الحشو بمقدار 2/3 المول ، لأنّ الحشو ينتفخ أثناء الطهي.

7 ضعي الحلوى في صينية و اتركيها تطهى حتى تحمرّ واجهتها و فور إخراجها من الفرن، إنزعيها من القوالب و اسقي كل واحدة بملعقة صغيرة من العسل.








حاويات برغوة الشكلاطة








لاتطهى — الصعوبة : ★★ — التكلفة : ●●



المقادير

العجينة :

- 2 علب شكلاطة سوداء
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 حفنة بندق

رغوة الشكلاطة
(لاموس بالشكلاطة) :

- 1 علبة شكلاطة سوداء
- 30غ مارغرين طريّة
- 30غ سكر مسحوق
- 4 حبات بيض



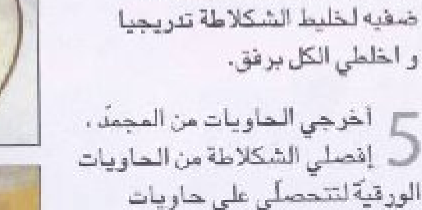
1 الحاويات : ذوّبي علبتي الشكلاطة على حمام مائي و بعد ذوبانها ضفي لها 4 ملاعق كاكاو مغربلة ،أخلطي جيدا و بواسطة ملعقة صغيرة ،إطلي بها حواف حاويات الورق (من الداخل)، ضعيها في المجمّد مدة ساعة.




2 في حين حضّري رغوة الشكلاطة : ذوّبي علبة الشكلاطة السوداء على حمام مائي، ضفي لها المارغرين الطريّة و اخلطي جيدا.



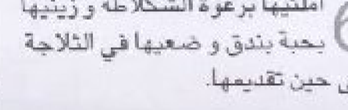
3 في وعاء ،أخلطي صفار البيض مع السكر حتى يبيضّ الخليط، ضفي إليه الشكلاطة المذابة.



4 في وعاء آخر ،خفقي بياض البيض حتى يتثلّج جيدا. ضفيه لخليط الشكلاطة تدريجيا و اخلطي الكل برفق.



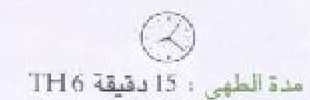
5 أخرجي الحاويات من المجمّد ، إفصلي الشكلاطة من الحاويات الورقيّة لتتحصلّي على حاويات بالشكلاطة .



6 املئيها برغوة الشكلاطة و زيّنيها بحبة بندق و ضعيها في الثلاجة إلى حين تقديمها.



حلوة المايزينة باللّمبوط








مدة الطهي : 15 دقيقة TH 6 الصعوبة : ★ التكلفة : ●

المقادير

العجينة :

- 250غ مارغرين طريّة
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 700غ مايزينة
- فرينة سيم حسب الحاجة

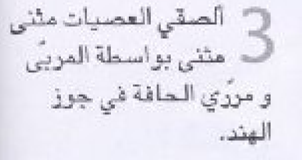
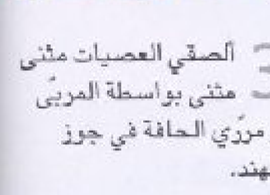
التزيين:

- مربّى المشمش السائل
- جوز الهند



1 في إناء ،أخلطي المارغرين مع السكر الناعم ،ضفي بياض البيض ،الفانيليا و الخميرة الكيميائية ،أخلطي جيدا ثم ضفي المايزينة .ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و طريّة.



2 بواسطة لمبوط حافته مدرّجة (مسنّنة) شكلّي من العجينة حلقات و عصيات على صينية مرشوشة بالفرينة. ضعيها في الفرن حتى يحمرّ أسفلها فقط.

3 ألصقي العصيات مثنى مثنى بواسطة المربّى و مرّري الحافة في جوز الهند.



دمعات بمربّى المشمش







مدة الطهي : 20 دقيقة من الأسفل TH 5 — الصعوبة : ★★★ — التكلفة : ●●

المقادير

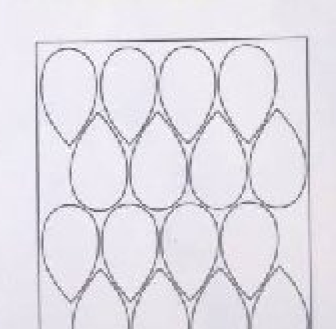
العجينة :

- 250غ مارغرين طريّة
- 200غ سكر مرحي
- 1ملعقة صغيرة قشرة حبة ليمون
- 1ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 100غ مايزينة
- 300غ فرينة سيم

التزيين:

- مربّى المشمش سائل
- فستق مرحي
- أنصاف كرز مصبّرة

إليك الصورة المقابلة للتّقطيع الإقتصادي للحلوى.



1 في إناء ،أخلطي المارغرين مع السكر جيدا.

2 ضفي قشرة اللّيمون ،المايزينة ثم الخميرة الكيميائية ،أخلطي جيدا ثم ضفي الفرينة لتتحصلي على عجينة طريّة جدا.

3 أفرشي صينية الفرن بورقة من الألمنيوم ،ضعي عليها العجينة، أبسطيها بالحلاّل واكملي باليد حتى تفرش كلياً .



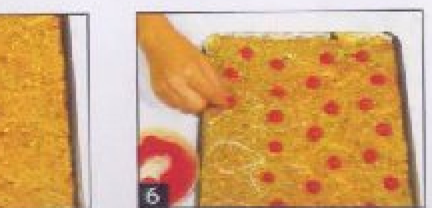
4 إطلي سطح العجينة بمربّى المشمش ثم ذرّي عليها الفستق المرحي.




5 قطّعي دمعات بواسطة " المول" يغطس في كل مرّة في الفرينة.

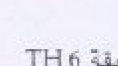
6 زيّني سطح كل دمعة بنصف حبة كرز مصبّرة.ضعي الصينية في الفرن و اتركيها تطهى من الأسفل فقط (لأنّ المربّى يحترق بسهولة) و فور إخراجها قطّعيها مرة أخرى و اتركيها تبرد ثم انزعيها من الصينية.







صابلي بالكراميل







مدة الطهي : 20 دقيقة TH 6   الصعوبة : ★   التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

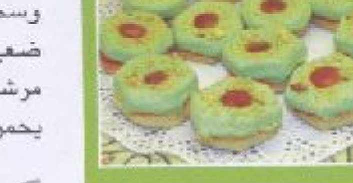
- 250غ مارغرين طريّة
- 200غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 600غ فرينة سيم

التزيين:

- 1 علبة حليب مركّز و محلّى
- لوز مرحي

تدابير:

يمكنك طلاء الصابلي و تلصيقه بالمربى و تذري على سطحه الفستق المرحي.
أنظري الطلاء (صفحة 62).



1 تحضير الكراميل : ضعي علبة الحليب في دسيعة تطهى مدة ساعة كاملة .

2 تتحول إلى كراميل نوعا ما سائلة.



3 تحضير العجينة : في إناء أخلطي المارغرين مع السكر.

4 ضعي البيض ،الفانيليا و الخميرة الكيميائية ، أخلطي جيداً ثم ضعي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلّي على عجينة طريّة و متماسكة.



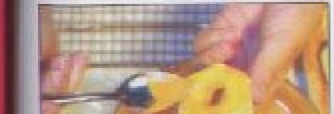
5 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بالحلاّل بسمك 5 مم ،ثم قطّعي بواسطة مول نصف الكمية بشكل كامل و الكمية الأخرى ،أثقبي وسطها بواسطة غلاق قارورة. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة لتطهى حتى يحمرّ أسفلها.



6 إطلي الكراميل على وجه الحبة المثقوبة وعلى ظهر الحبة التامة،ألصقيها مع بعض .



7 اغطسي سطحها في اللّوز المرحي و املئي الثقب بملعقة صغيرة من الكراميل.



مسيوسات بالبيستاش









مدة الطهي : 20 دقيقة TH 5 الصعوبة : ★★ التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 500غ قشدة طرية
- 50غ سكر مسحوق
- فرينة سيم حسب الحاجة
- 1ملعقة صغيرة ملوّن غذائي أخضر مبلّل مع 1 ملعقة صغيرة نكهة الفستق

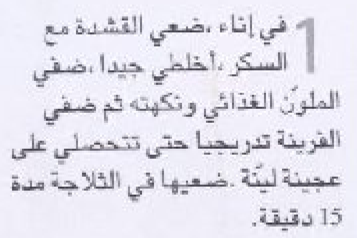
الحشو:

- 3 كيلات فستق مرحي (بيستاش)
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا
- ماء زهر البرتقال

التزيين:

- بياض بيض
- فستق مرحي

تدابير:
يمكن تعويض الفستق بفاكهة جافة أخرى وتعويض الملوّن و نكهته مع آخر.
مثال :
الكاوكاو مع الملوّن الوردي المبلّل في نكهة الفراولة.



1 في إناء ،ضعي القشدة مع السكر ،أخلطي جيدا ،ضفي الملوّن الغذائي ونكهته ثم ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ليّنة .ضعيها في الثلاجة مدة 15 دقيقة.



2 في حين حضّري الحشو : أخلطي الفستق مع السكر و الفانيليا ثم ضفي تدريجيا ماء زهر البرتقال حتى تتحصلي على حشو متجانس.

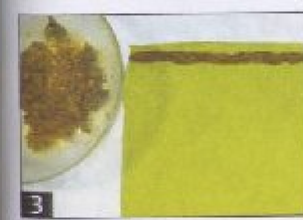


3 أخرجي العجينة من الثلاجة ، أبسطيها بالحلاّل بسمك 3 مم، ضعي حربوش الحشو على حافتها.



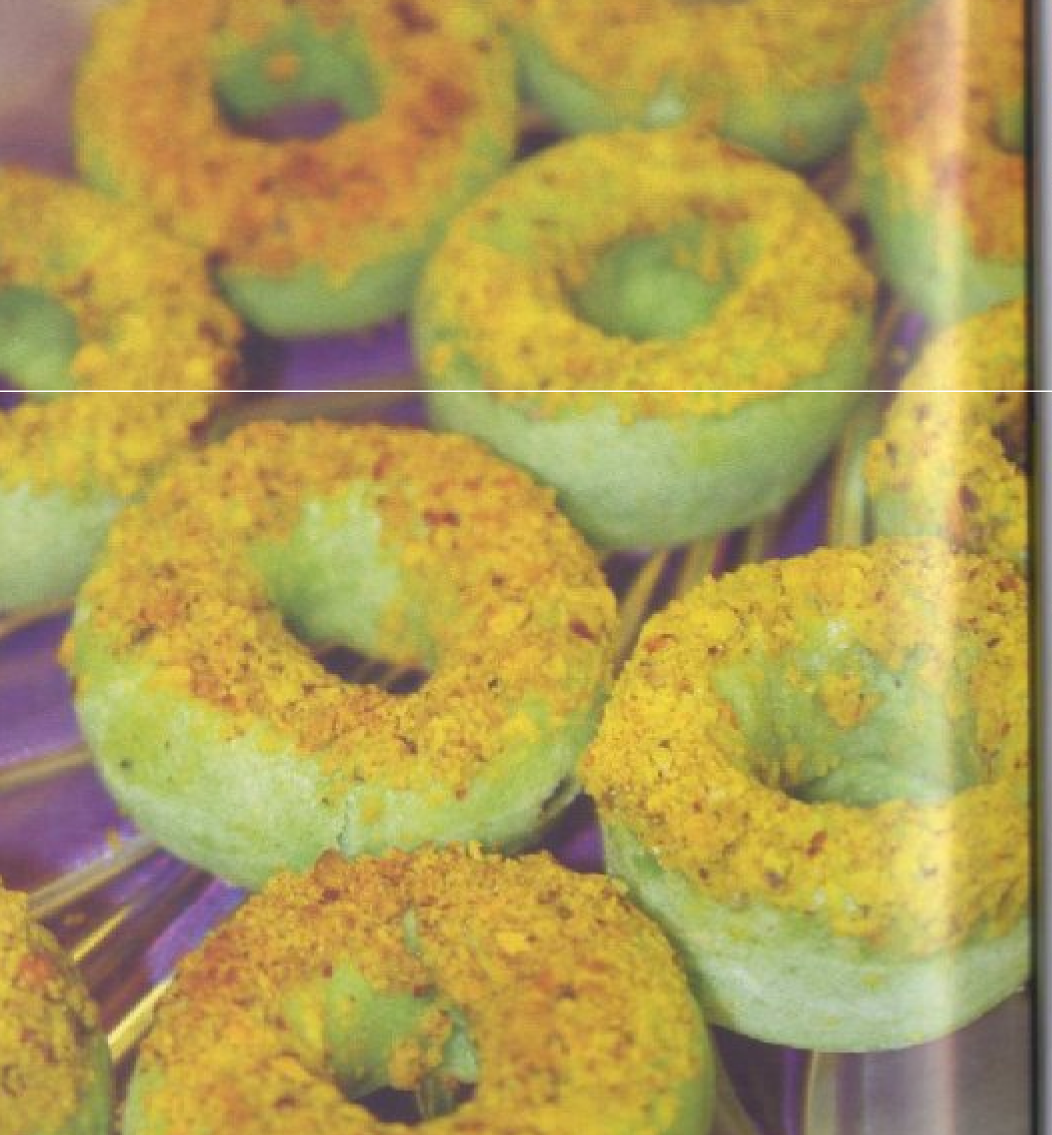
4 أديري دورة كاملة حوالي 3 سم. قطّعي بالسكّين أشرطة طولها 10 سم.

5 أبسطيها باليد ثم شكّلي أسورة. إغلقي جيدا مكان الإلتقاء.



6 اغطسي سطحها في بياض البيض المخفق و رمديه في الفستق المرحي. ضعي المسيوسات في صينية مرشوشة بالفرينة تطهى حتى تكسب اللّون الوردي من الأسفل.





مقروط التمر




يقلى




الصعوبة : ★


التكلفة : ●



المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح
- ماء زهر البرتقال

الحشو:
- الغرس (عجينة التمر)
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 1 قرصة قرفة

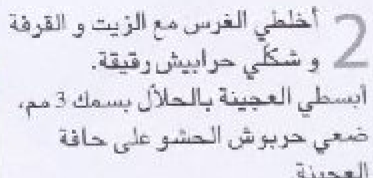
التزيين:
- العسل

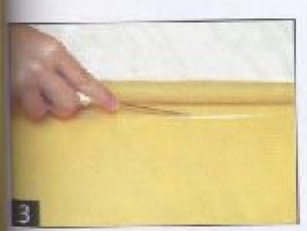
في إناء ،غربلي الفرينة ،ضعي قرصة الملح ،شكلي حفرة في الوسط و اسكبي المارغرين الذائبة باردة ، أخلطي جيدا ثم ضعي ماء زهر البرتقال تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و طريّة ،أتركيها ترتاح. ضعي الغرس في كسكاس على قدر به ماء و اتركيه يطهى على البخار (يفور) مدة 15 دقيقة.


1

1 ضعي الغرس في كسكاس على قدر به ماء و اتركيه يطهى على البخار (يفور) مدة 15 دقيقة.


2


2 أخلطي الغرس مع الزيت و القرفة و شكّلي حرابيش رقيقة. أبسطي العجينة بالحلاّل بسمك 3 مم، ضعي حربوش الحشو على حافة العجينة.


3

3 أديري دورتين كاملتين ،ثم باستعمال سكّين ،قطّعي مقروطات .


4

4 انقشي سطحها بالنقّاش، ثم ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تطهى حتى تحمرّ من الأسفل.

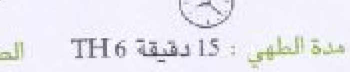

5

5 أغطسيها في العسل الدافئة و قطّريها.



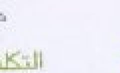
مقروط بحبّات الصنوبر










مدة الطهي : 15 دقيقة TH 6 الصعوبة : ★★ التكلفة : ●●

المقادير

العجينة:

- 100غ مارغرين طريّة
- 100غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 5 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 5 ملاعق كبيرة حليب
- 250غ فرينة سيم
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

التزيين:

- 1 حفنة كاوكاو مرحي
- حلقومة مقطعة إلى مكعّبات صغيرة
- حبيبات الصنوبر

ملاحظة :

هذه الحلوى هي نوع من أنواع البتي فور و لهذا تكون نوعا ما صلبة.

تدابير :

معكن تقطيع هذه الحلوى بعد تشكيل العجينة أسطوانة، إلى شرائح كالكاشير.



1 في وعاء ،أخلطي السكر مع ماء زهر البرتقال ،الفانيليا و الحليب ،أخلطي الكل مع بعض و اتركيه على حدى.



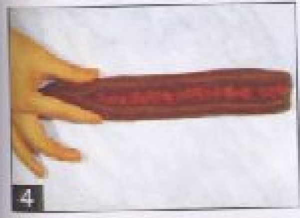
2 في وعاء آخر ،أخلطي الفرينة مع الكاكاو والخميرة الكيميائية، أسكبي عليها السائل الأول .



3 ضفي المارغرين الطريّة ،أعجني بأطراف الأصابع لتتحصلي على عجينة ليّنة.



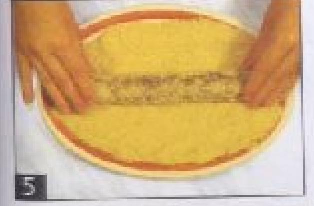
4 قسمّي العجينة إلى إثنين و شكلّي كل واحدة على شكل أسطوانة ،إضغطي وسطها بالأصبع و ضعي فيها مكعّبات الحلقومة ، أغلقيها من جديد.



5 رمديها في الكاوكاو المرحي.

6 ضعيها في ورق الألمنيوم داخل المجمدّ مدة 1/2 ساعة.



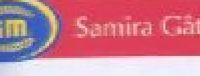


7 بواسطة سكين قطعي مقروطات في صينية مرشوشة بالفرينة، ضعيها تطهى حتى يميل قاعها للّون الوردي.





حلوة السكرفاج (بوجغللو)









تقلى | الصعوبة : ★ | التكلفة : ●

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين + زيت
- 1 قرصة ملح
- 1 كأس ماء زهر البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 بيضة كاملة مخفّقة

التزيين:

- عسل
- حفنة جلجلان محمّص



1 ضعي ملعقة صغيرة خميرة الخبز في كأس ماء زهر البرتقال واتركيها تخمر مدة 10 دقائق.



2 في إناء ،غربلي الفرينة ،ضفي الملح و شكلي حفرة في الوسط و اسكبي الزيت و المارغرين الذائبة البادرة .

3 أخلطي جيدا.



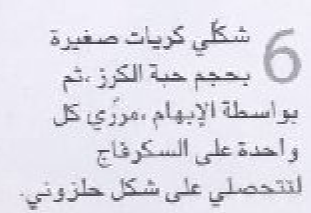
4 ضفي الخميرة المبلّلة في ماء الزهر و استمرّي في الخلط .



5 ضفي حبة البيض المخفقة ، إعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء (إذا كانت العجينة يابسة، ضفي ماء زهر البرتقال).



6 شكّلي كريات صغيرة بحجم حبة الكرز ،ثم بواسطة الإبهام ،مرّري كل واحدة على السكرفاج لتتحصلي على شكل حلزوني.



7 إقليها في زيت ساخنة من الواجهتين حتى تكتسب





عرايش








مدة الطهي : 25 دقيقة TH 6 الصعوبة : ★★ التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 3كيلات فرينة سيم
- 1كيلة مارغرين ذائبة
- قرصة ملح
- ماء الزهر

الحشو:

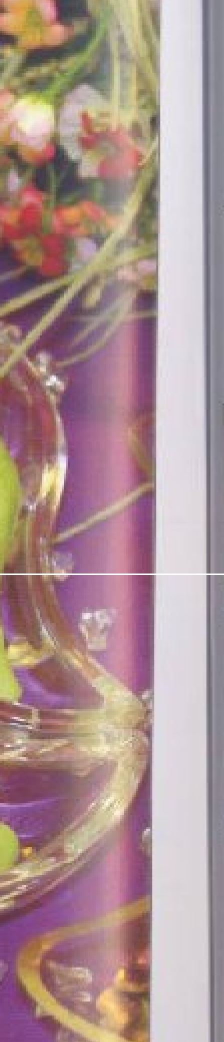
- 3 كيلات فستق مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء زهر البرتقال
- 1ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين:

- طلاء أبيض (أنظر الصفحة 62)
- ملوّن غذائي أخضر
- نكهة الفستق

تحضير العجينة : في إناء ،ضعي الفرينة و قرصة الملح ،شكلّي حفرة في الوسط ثم اسكبي المارغرين الذائبة الباردة .حكّي الخليط جيدا بين يديك و بلّلي بماء زهر البرتقال حتى تتحصلي على عجينة ملساء، قسّميها إلى كريات و اتركيها ترتاح.

تحضير الحشو : في حين ،حضّري الحشو بخلط الفستق ،السكر و الفانيليا ،بلّلي بماء زهر البرتقال تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس ،كوّني كريات قطرها 3 سم.



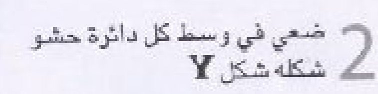
1 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بواسطة الحلاّل بسمك 3 مم ، قطّعي دوائر بواسطة كاس قطره 10 سم .

2 ضعي في وسط كل دائرة حشو شكله شكل Y

3 إرفعي أطراف العجينة بأصابعك نحو المركزثم اغلقي على الحشو

4 اقلبي الحلوى ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة لتطهى في الفرن حتى يصبح قاعها ورديا.

5 إطليها بالطلاء الأبيض المزركش (أنظر الصفحة 62) باستعمال الملوّن الغذائي الأخضر و نكهة الفستق







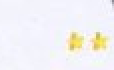


اللّيمون









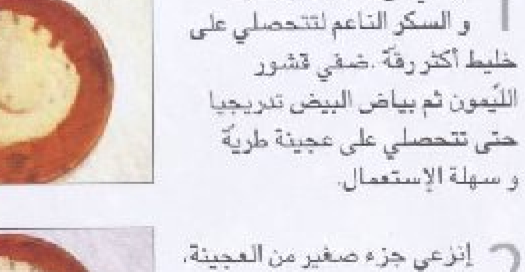

لاتطهى — الصعوبة : ★★ — التكلفة : ●●



المقادير

العجينة :

- 2 كيلات سكر ناعم غير مملوءة جيدا
- 2 كيلات مملوءة جوز هند مرحي جيدا
- قشور 4 حبات ليمون
- 2 بياض بيض
- ملوّن غذائي أصفر
- ملوّن غذائي أخضر
- أذناب الكرز



1 إرحي مع بعض جوز الهند و السكر الناعم لتتحصلي على خليط أكثر رقة .ضفي قشور اللّيمون ثم بياض البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريّة و سهلة الإستعمال.





2 إنزعي جزء صغير من العجينة، لوّنيه بالملوّن الغذائي الأخضر المبلّل في ماء زهر البرتقال .
بينما العجينة المتبقيّة لوّنيها بالملوّن الغذائي الأصفر المبلّل في ماء زهر البرتقال أو في نكهة اللّيمون.
شكّلي من العجينة الصفراء حبات ليمون صغيرة ،مرّري سطحها في مشط جديد أو في "سكرفاج" لتتحصلي على سطح محبّب.
شكّلي من العجينة الخضراء وريقات صغيرة ،خطّطيها بسكّين و الصقيها على حبات اللّيمون و زيّني بأذناب الكرز. قدّميها في حاويات.







دوائر المايزينة

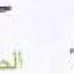












مدة الطهي : 15 دقيقة TH 6 | الصعوبة : ★ | التكلفة : ●

المقادير

العجينة :

- 250غ مارغرين طريّة
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 قشرة حبة ليمون
- 700غ مايزينة
- فرينة سيم حسب الحاجة

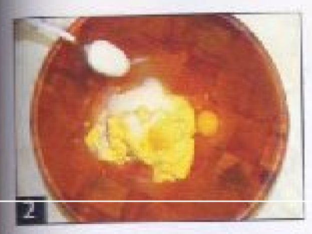
التزيين:

- مربّى الفراولة السائل
- جوز الهند

1 في إناء ،أخلطي المارغرين مع السكر الناعم .


1

2 ضفي بياض البيض ، قشرة اللّيمون والخميرة الكيميائية ،أخلطي جيدا ثم ضفي المايزينة ،ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريّة و نوعا ما سائلة.


2

3 بواسطة " لابوش آدوي" مملوءة بالعجينة شكلّي دوائر مباشرة على صينية مرشوشة بالفرينة ،ضعيها في الفرن حتى يحمرّ أسفلها فقط.


3

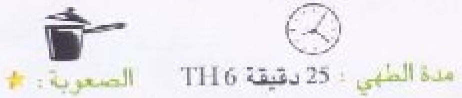
4 ألصقي الدوائر مثنى مثنى بواسطة المربّى .


4

5 مرّري الحافة في جوز الهند.

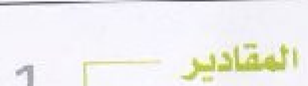

5

المشيمش





مدة الطهي : 25 دقيقة TH 6 — الصعوبة : ★ — التكلفة : ●



المقادير

العجينة :

- 250غ مارغرين طريّة
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة نكهة المشمش
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة سيم حسب الحاجة

التزيين:

- مربّى المشمش سائل
- سكر ناعم
- ماء زهر البرتقال

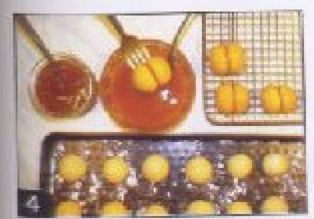
1 في إناء ،أخلطي المارغرين الطريّة مع السكر الناعم .

2 ضفي البيض ،نكهة المشمش ثم الخميرة الكيميائية ،أخلطي جيدا ثم ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلّي على عجينة طريّة و متماسكة.

3 شكلّي كريات صغيرة بحجم حبةّ كرز ،ضعيها تطهى على صينية مرشوشة بالفرينة حتى تكسب اللّون الوردي.



4 ضعي كأس مربّى مشمش سائل مع 4 ملاعق ماء زهر البرتقال يغلي على نار متوسطة مدةّ 15 دقيقة حتى يعقد ألصقي الكريات مثنى مثنى بالمربّى العاقد. أخلطي كأس آخر من المربّى مع ملعقتين كبيرتين من ماء زهر البرتقال ليصبح نوعا ما سائلا و اغطسي فيه الحلوى.

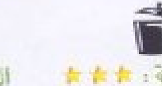


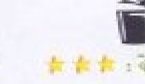
5 أتركيها تقطرعلى مشبك ثم رمّديها في السكر الناعم و ضعيها في حاويات.



كريات الثلج






مدة الطهي : 20 دقيقة TH 5   الصعوبة : ★★★   التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 125غ مارغرين طريّة
- 100غ سكر مسحوق
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 300غ فرينة سيم

الحشو :

- 3 كيلات جوز الهند
- 1 كيلة سكر مسحوق
- قشرة 2 حبات ليمون
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة مارغرين ذائبة
- بيض حسب الحاجة

التزيين:

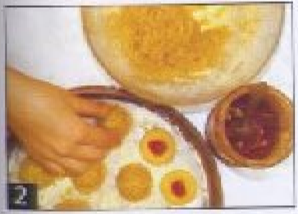
- طلاء (أنظر الصفحة 62)
- مربّى الفراولة (حبات)
- حفنة جوز الهند
- عسل

تحضير العجينة : في إناء ، أخلطي المارغرين مع السكر، ضفي البيضة، الفانيليا و الخميرة الكيميائية ،أخلطي جيدا ثم ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريّة و متماسكة.

تحضير الحشو : في وعاء ،أخلطي جوز الهند مع السكر، قشرة اللّيمون و الخميرة الكيميائية، ضفي المارغرين واخلطي جيدا ثم ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متماسك.



1 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة أبسطي العجينة بالحلاّل بسمك 5 مم ،قطّعي دوائر بواسطة كأس شاي.



2 على صينية مرشوشة بالفرينة، ضعي دوائر العجينة و ضعي على سطح كل واحدة حبة فراولة ثم بواسطة ملعقة ،أسكبي الحشو على شكل مخروط.أتركي الحلوى تطهى حتى يحمرّ سطح الحشو وأسفل العجينة.



3 فور إخراجها من الفرن ، إسقيها بملعقة صغيرة من العسل.



4 ضعي الحلوى على مشبك و اطليها بالطلاء الأبيض (أنظر الصفحة 62)وذري على سطحها جوز الهند.

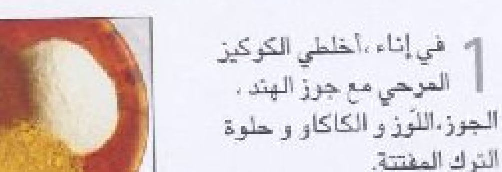


مربعات الموندیون






لاتطهى — الصعوبة : ★★ — التكلفة : ●●●



المقادیر

العجينة :

- 250غ كوكيز بالشكلاطة مرحي (يباع في السوق)
- 100غ جوز الهند
- 100غ جوز مرحي خشن
- 100غ لوز مرحي خشن
- 100غ حلوة الترك مفتتة
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو مغربل
- 1 علبة شكلاطة مكسّرة
- 100غ مارغرين
- 2 بيض

التزيين:

- 1 علبة شكلاطة سوداء
- 1 حفنة فستق مكسّر
- 1 حفنة بندق مكسّر
- 1 حفنة جوز مكسّر
- حلقومة مقطّعة إلى مكعّبات صغيرة



1 في إناء ،أخلطي الكوكيز المرحي مع جوز الهند ، الجوز،اللوز و الكاكاو و حلوة الترك المفتتة.



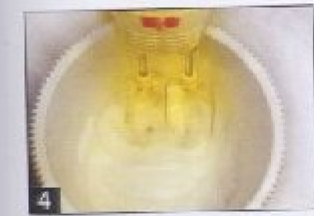
2 ضعي علبة الشكلاطة تذوب مع المارغرين على نار هادئة ، إنزعيها من الفرن و ضعي لها 2 صفار البيض .

3 ضفي مكعبات الحلقومة و اخلطي الكل مع بعض.



4 خفقي بياض البيض حتى يتثلج.

5 ضفيه إلى كل الخليط حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.



6 أفرشي ورقة من الألمنيوم على صينية إرتفاعها 2 سم ،أبسطي عليه العجينة باليد .

7 أبسطي عليه العجينة بالحلاّل ثم ضعيها في الثلاجة مدة 15 دقيقة.



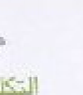
8 في حين ،حضرّي التزيين بإذابة الشكلاطة على حمام مائي. إطلي سطح الحلوى بالشكلاطة باستعمال ملعقة مسطحة و ضعيها في الثلاجة مدة 15 دقيقة أخرى.

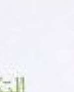




تشاراك مسكّر





مدة الطهي : 25 دقيقة TH 6 — الصعوبة : ★★ — التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- قرصة ملح
- 1 كأس ماء زهر البرتقال
- 1 ملعقة أكل فانيليا

الحشو :

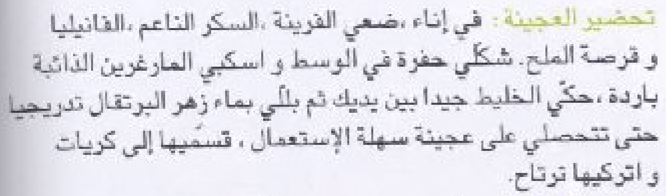
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- ماء زهر البرتقال
- ملعقة صغيرة فانيليا

الشاربات:

- 1 كأس ماء زهر البرتقال
- 1 كأس ماء
- 250غ سكر مسحوق

التزيين:

- سكر ناعم مغربل



تحضير العجينة : في إناء ،ضعي الفرينة ،السكر الناعم ،الفانيليا و قرصة الملح. شكّلي حفرة في الوسط و اسكبي المارغرين الذائبة باردة ،حكّي الخليط جيدا بين يديك ثم بلّلي بماء زهر البرتقال تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال ، قسّميها إلى كريات و اتركيها ترتاح.

تحضير الحشو : حضّري الحشو بخلط اللّوز ، السكر الناعم الفانيليا ثم اسكبي ماء زهر البرتقال تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس، قسّميه إلى كريات صغيرة قطرها 2 سم.



1 أبسطي العجينة بالحلاّل بسمك 3 مم ،قطّعي دوائر بواسطة كاس شفرته رقيقة ،ضعي قليلا من الحشو في طرف كل دائرة ،إبسطيه على شكل حربوش



2 أديري طرف العجينة عليه إلى أن تدور كليا.

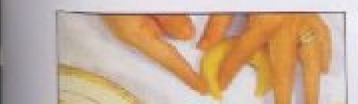
3 إحنيها على شكل هلال و اغلقي طرفيه جيدا بالأصابع.



4 ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن حتى يصبح قاعها وردياً.

5 حضّري الشاربات بخلط الماء و السكر على النار حتى يعقد الخليط ،ضقي ماء زهر البرتقال و اتركيها تبرد ،أغطسي الحلوى في الشاربات ثم قطّريها في كسكاس أو مشبك و سكّريها في السكر الناعم مرّتين.

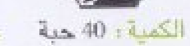


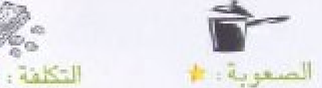


6 كلمسة أخيرة ذري السكر الناعم



لي مارس




الكمية : 40 حبة | مدة الطهي : 20 دقيقة TH 6 | الصعوبة : ★ | التكلفة : ●●

المقادير

العجينة :

- 500غ مارغرين طرية
- 4 كيس فلان شكلاطة
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 كيس خميرة كيميائية
- فرينة سيم حسب الحاجة (حوالي 700 غ)

الطلاء:

- 2 علب شكلاطة
- كاكاو مكسّر
- مربّى سائل (حسب الذوق)

1 في إناء ،أخلطي المارغرين مع الفلان جيدا.

2 ضفي البيض ، الفانيليا و الخميرة الكيميائية .

3 أخلطي جيدا ثم ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلّي على عجينة طريّة و متماسكة.

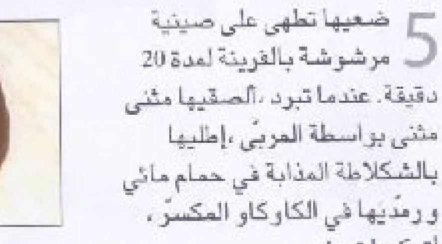
4 أبسطي العجينة بالحلأل بسمك 5 مم ،شكّلي مستطيلات بواسطة قالب خاص.

5 ضعيها تطهى على صينية مرشوشة بالفرينة لمدة 20 دقيقة. عندما تبرد ،ألصقيها مثنى مثنى بواسطة المربّى ،إطليها بالشكلاطة المذابة في حمام مائي و رمّديها في الكاوكاو المكسّر ، أتركيها تجف.


1


2


3





5

4





وردة الرمال


تقلى




الصعوبة : ★★

التكلفة :

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 قرصة ملح
- ماء زهر البرتقال

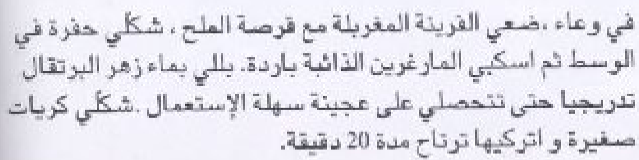
الشاربات:

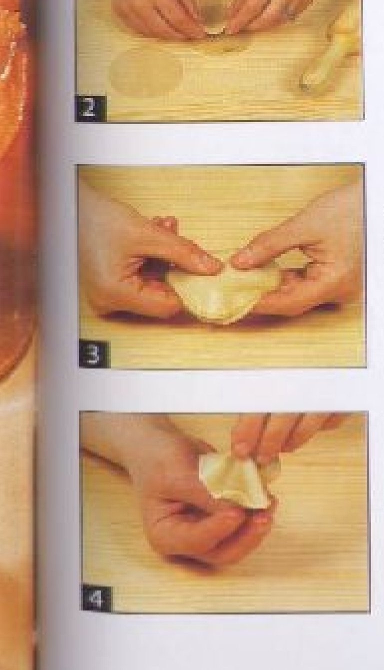
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة ماء زهر البرتقال

التزيين:

- لوز مرحي
- جزيئات مزركشة غذائية ذهبية

في وعاء ،ضعي الفرينة المغربلة مع قرصة الملح ، شكّلي حفرة في الوسط ثم اسكبي المارغرين الذائبة باردة. بللي بماء زهر البرتقال تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال .شكّلي كريات صغيرة و اتركيها ترتاح مدة 20 دقيقة.





1 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بالحلاّل بسمك 2 مم و بواسطة مول دائري قطّعي دوائر قطرها 10 سم.

2 ضعي ثلاث دوائر الواحدة فوق الأخرى .

3 إضغطي عليهم جيدا في الوسط.

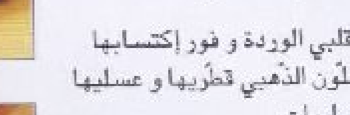
4 إقلبيهم و كمّشيهم نحو الأسفل لتتحصلي على شكل وردة.

5 سخنّي الزيت داخل علبة طماطم فارغة حتى تبقى الوردة محافظة على شكلها (لا تنفتح).

6 إقلبي الوردة و فور إكتسابها اللّون الذّهبي قطّريها و عسليها في الشاربات.

7 في النهاية، زيّني حواف الوردة بالجزيئات المزركشة الغذائية الذهبية و ذرّي عليها اللّوز المرحي.





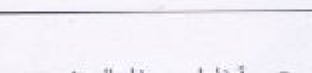
لي كابريس








الكمية : 40 حبة مدة الطهي : 25 دقيقة TH 6 الصعوبة : ★ التكلفة : ●●



المقادير

العجينة :
- 4 بيضات
- 200غ سكر ناعم
- 300غ مارغرين طريّة
- 2 ملاعق صغيرة فانيليا
- فرينة سيم حسب الحاجة (حوالي 600 غ)

التزيين:
- كأس مربّى المشمش سائل
- 4 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- كاوكاو مرحي خشن + (حبات كاملة)

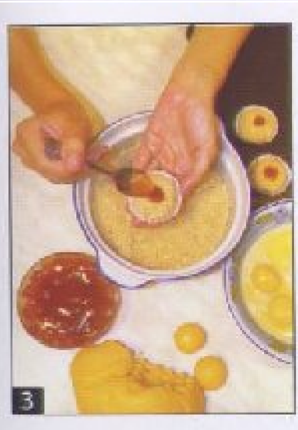
1 أخلطي صفار البيض مع السكر ،ضفي المارغرين الطريّة و اخلطي جيدا حتى يبيض الخليط.

2 ضفي الفانيليا ثم الفرينة تدريجيا و اخلطي حتى تتحصلي على عجينة طريّة و متماسكة.



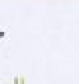


3 في قدر و على نار متوسطة ، ضعي المربّى مع ماء زهر البرتقال لمدة 15 دقيقة حتى يعقد الخليط. شكّلي كريات بحجم الجوزة، مرّريها في بياض البيض المخفّق قليلا.
رمّديها في الكاوكاو ثم أثقبي وسطها بواسطة الأصبع و املئيها بالمربّى العاقد ثم زيّنيها بحبة كاوكاو كاملة.
ضعيها في حاويات و اتركيها تطهى مدة 25 دقيقة حتى تكسب اللّون الذهبي.



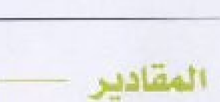


قريوش






تقلى — الصعوبة : ** — التكلفة :



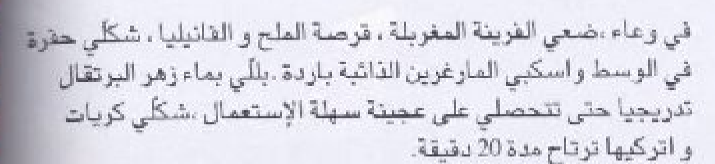
المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- قرصة ملح
- ماء زهر البرتقال

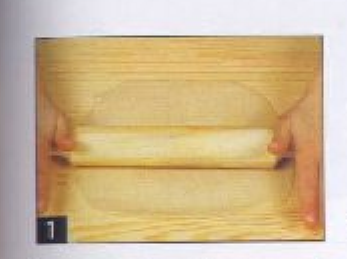
الشاربات:

- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة ماء زهر البرتقال



في وعاء ،ضعي الفرينة المغربلة ، قرصة الملح و الفانيليا ، شكّلي حفرة في الوسط واسكبي المارغرين الذائبة باردة .بلّلي بماء زهر البرتقال تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال ،شكّلي كريات و اتركيها ترتاح مدة 20 دقيقة.

1 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بالحلاّل بسمك 2 ملم.



2 بواسطة الجرّارة ،قطّعي مستطيل طوله 20 سم و عرضه 10 سم ،خطّطي حوالي 20 خطاً بداخلها متباعدة فيما بينها بـ 1 سم دون الإقتراب من الحواف.



3 شدّي الركنين المتقابلين العلويين من جهة و الركنين المتقابلين السفليين من جهة أخرى.



4 إنزعي الأطراف الزّائدة .



5 اقلي الحلوى في مقلاة في زيت ساخنة و فور إكتسابها اللّون الذّهبي قطّريها و اغطسيها في الشاربات.




غريبية بحلوة الترك






مدة الطهي : 10 دقائق TH 4 الصعوبة : ★ التكلفة : ●

المقادير

العجينة :

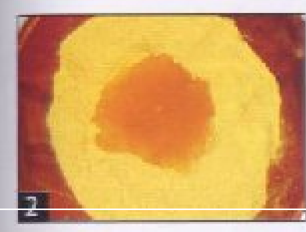
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- زيت
- 1 كيلة سكر ناعم مغربل
- 1 علبة حلوة الترك مفتّتة

التزيين:

- قرفة مرحيّة



1 في وعاء كبير ،أخلطي الفرينة مع السكر الناعم و حلوة الترّك المفتّتة .



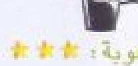
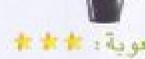
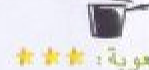
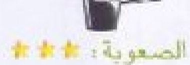
2 شكّلي حفرة في الوسط و اسكبي المارغرين الذائبة و الزيت ،حكّي الخليط جيدا بين الأيدي حتى تتحصلّي على عجينة متناثرة.




3 كوّني كريات بحجم حبة جوز و اعطي لها شكل مخروط.
ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة و ذرّي على قمّة كل حبة قرصة قرفة.
أتركيها تطهى في فرن هادىء حتى يميل قاعها إلى اللّون الذهبي بينما تبقى الحلوى محافظة على لونها.









لاتطهى — الصعوبة : ★★★ — التكلفة : ●●●

المقادير

العجينة :

- 1 كيلة لوز مرحي جيدا
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 بياض البيض
- ملوّن غذائي أزرق
- ملوّن غذائي أحمر
- ماء زهر البرتقال

التزيين:

- حبات دراجي
- عقّاش فضيّ كبير غذائي
- عقد ساتان زرقاء و ورديّة
- فوندون

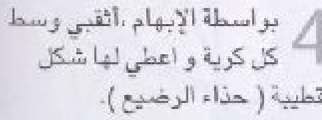



1 إرحي مع بعض السكر الناعم مع اللّوز المرحي ليزداد رقّة، ضعي بياض البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طريّة و سهلة الإستعمال.

2 قسّميها إلى إثنين ،لوّني واحدة بالملوّن الغذائي الأحمر المبلّل في ماء زهر البرتقال و الأخرى بالملوّن الغذائي الأزرق المبلّل كذلك في ماء زهر البرتقال حتى تتحصلي على عجينة ورديّة و الأخرى زرقاء.



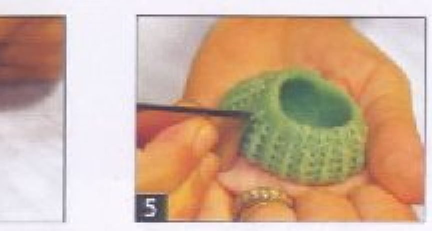

3 كوّني كريات بحجم حبة الجوز.



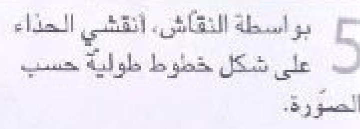
4 بواسطة الإبهام ،أثقبي وسط كل كرية و اعطي لها شكل قطيبة (حذاء الرضيع).




قطيبات بعجينة اللّوز
Samira Gâteaux 5



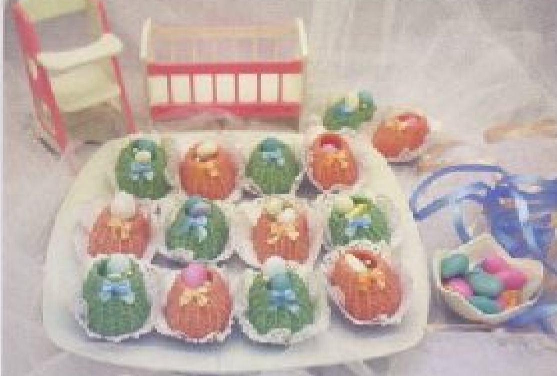
5 بواسطة النقّاش، أنقشي الحذاء على شكل خطوط طوليّة حسب الصوّرة.



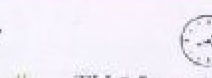


6 ذوّبي الفوندون حتى يصبح ساخنا ،عندها إغطسي فيه عقد الساتان و ألصقيها في وسط الحذاء.

7 ضعي في كل قطيبة ،حبة دراجي وعقّاش فضّي ثم قدّميها في حاويات بيضاء.

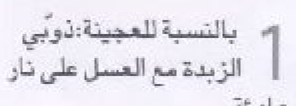



الأهرام




مدة الطهي : 15 دقيقة TH 5 الصعوبة : ★★★ التكلفة : ●●



المقادير

العجينة :
- 200غ زبدة
- 2 بيض
- 2 كأس سكر ناعم
- 6 ملاعق كبيرة عسل
- 1 ملعقة كبيرة بيكاربونات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة سيم حسب الحاجة

الكريمة رقم 1:
- 2 كأس ماء
- 2 كأس سكر مسحوق
- 400غ حليب مسحوق (نيسبراي)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الكريمة رقم 2:
- 200غ مارغرين
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين:
- 1 علبة حليب مركّز و محلّى
- 1 علبة مربّى المشمش سائل

ملاحظة :
يمكن الإستغناء عن الكراميل و استعمال الكريمة و المربّى فقط.



1 بالنسبة للعجينة: ذوّبي الزبدة مع العسل على نار هادئة.



2 ضعيها في وعاء و ضفي البيضتان المخفقتان ثم السكر ، الفانيليا و البيكاربونات. ضفي الفرينة واخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طريةً، قسّميها إلى 4 كريات متساوية.



3 تحضير الكريمة 1 : أخلطي الحليب المسحوق ،السكر ، الفانيليا و الماء (الكل بارد)، ضعي الخليط على نار متوسطة مع الإستمرار في الخلط حتى تتحصلي على كريمة ثقيلة. ضعيها في الثلاجة.

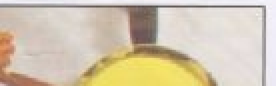


4 تحضير الكريمة 2 : أخلطي كل المقادير بواسطة خلاّط كهربائي حتى تتحصلي على كريمة بيضاء.



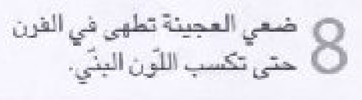
5 أخلطي الكريمة رقم 1 مع الكريمة رقم 2 .

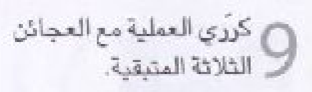
6 اتركي الخليط على حدى.



7 أبسطي كرية من العجينة على ظهر صينية مسطّحة

الأهرام

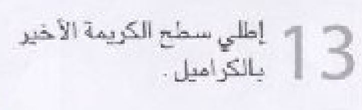

8 ضعي العجينة تطهى في الفرن حتى تكسب اللّون البنّي.

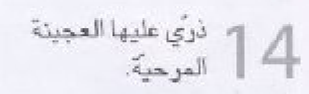

9 كرّري العملية مع العجائن الثلاثة المتبقية.

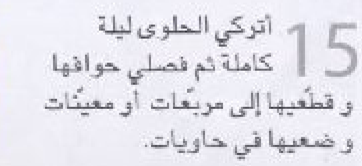
10 تحضير الكراميل : ضعي علبة الحليب المركّز المحلّى في دسيعة يطهى مدة ساعة كاملة حتى يتحولّ إلى كراميل.

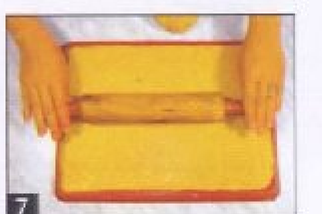
11 ضعي العجينة الأولى المطهيّة على ظهرها ،إطلي سطحها بمربّى المشمش ثم بالكريمة.

12 ضعي عليها العجينة الثانية و اطلي سطحها بنفس الطريقة و الثالثة كذلك ،بينما العجينة الرابعة ،إرحيها لتتحصلي على مسحوق.


13 إطلي سطح الكريمة الأخير بالكراميل.


14 ذرّي عليها العجينة المرحيّة.


15 أتركي الحلوى ليلة كاملة ثم فصلي حوافها و قطّعيها إلى مربّعات أو معيّنات و ضعيها في حاويات.


7

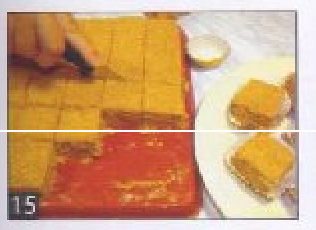


13


8


14

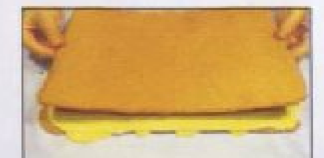

9


15



10


11



الطلاء

المقادير

العجينة :

- 2 بياض بيض
- 400غ سكر ناعم
- عصير حبة ليمون
- ماء زهر البرتقال
- فوندون
- ملوّن غذائي
- نكهة غذائية

1 في وعاء ،أخفقي بياض البيض بالشوكة حتى يتثلّج.

2 ضفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على خليط متجانس.

3 ضفي عصيرحبة اللّيمون ثم ماء زهر البرتقال تدريجيا.

4 ماء زهر البرتقال تدريجيا

5 تتحصلّي على طلاء أبيض سائل نوعا ما.جربّي الطلاء على سطح حبة الحلوى ، إذا كان سائلا ضفي السكر الناعم و إذا كان عاقدا ضفي ماء زهر البرتقال.

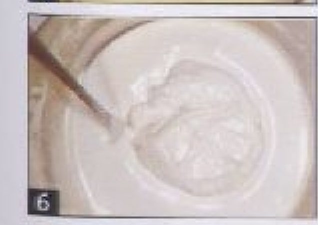
6 ضفي الفوندون للطلاء ليكون أطرى جيدا بعد جفافه.

7 أخلطي جيدا بواسطة خلاّط كهربائي.

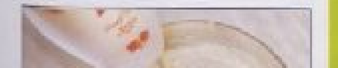
8 ضفي الملوّن الغذائي المبلّل في النكهة المناسبة له.

9 أخلطي دورتين كاملتين للحصول على طلاء مزركش و اخلطي الكل جيدا إذا أردتي الحصول على طلاء ملوّن (سادة).

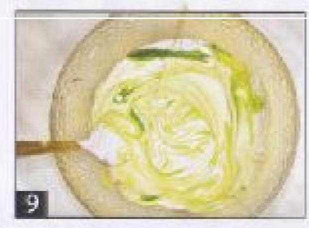

5

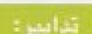


6




8


9



تدابير:

-إذا أردت الحصول على طلاء برّاق و لامع ضفي إليه بودرة غذائية فضيّة رقيقة جدا.

-لا تستعملي البودرة الخشنة (الفضيّة و الذّهبية) لأنها خاصة بتجميل الشعروغيرغذائية.

-يمكن إضافة ملعقة صغيرة من الزيت للحصول على طلاء رطب ،كما يمكن إضافة الحليب.

-للحصول على طلاء ملوّن ،خلّي الملوّن الغذائي مع النكهة المناسبة له (يخلط كليا).

-للحصول على طلاء مزركش ،عند إضافة الملوّن الغذائي مع النكهة المناسبة له ،اخلطيه مع الطلاء الأبيض دورتين فقط (لا تخلطيه كليا).

– مع تمرير حبات الحلوى في الطلاء يزول التزركش ،عندها ضفي قطرتين من خليط الملوّن و النكهة و أديري دورتين أخريين لتستمري في الطلاء.

المصطلحات المستعملة

غير مكلفة — متوسطة التكلفة — مكلّفة




سهلة جدا — أقل سهولة — صعبة





الكميات المذكورة

الكيلة : هي مقدار صحن الشربة = 250 ملل

ملعقة كبيرة = 20 ملل

ملعقة صغيرة = 5 ملل



نشر الريشة ، الجزائر2006 ،

حقوق الترجمة ،الإقتباس ،التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.